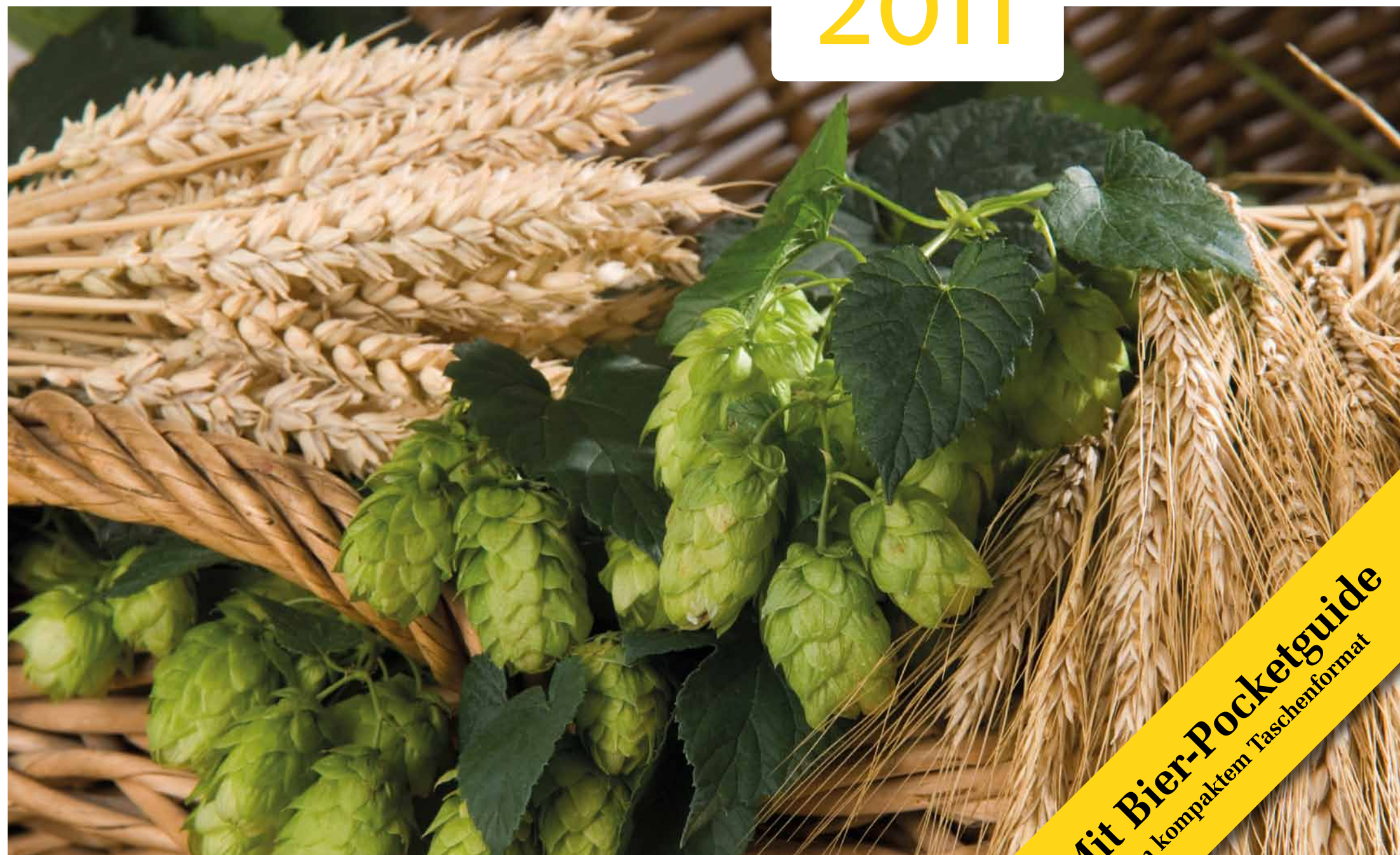


# ÖSTERREICHISCHER BIERKULTURBERICHT 2011



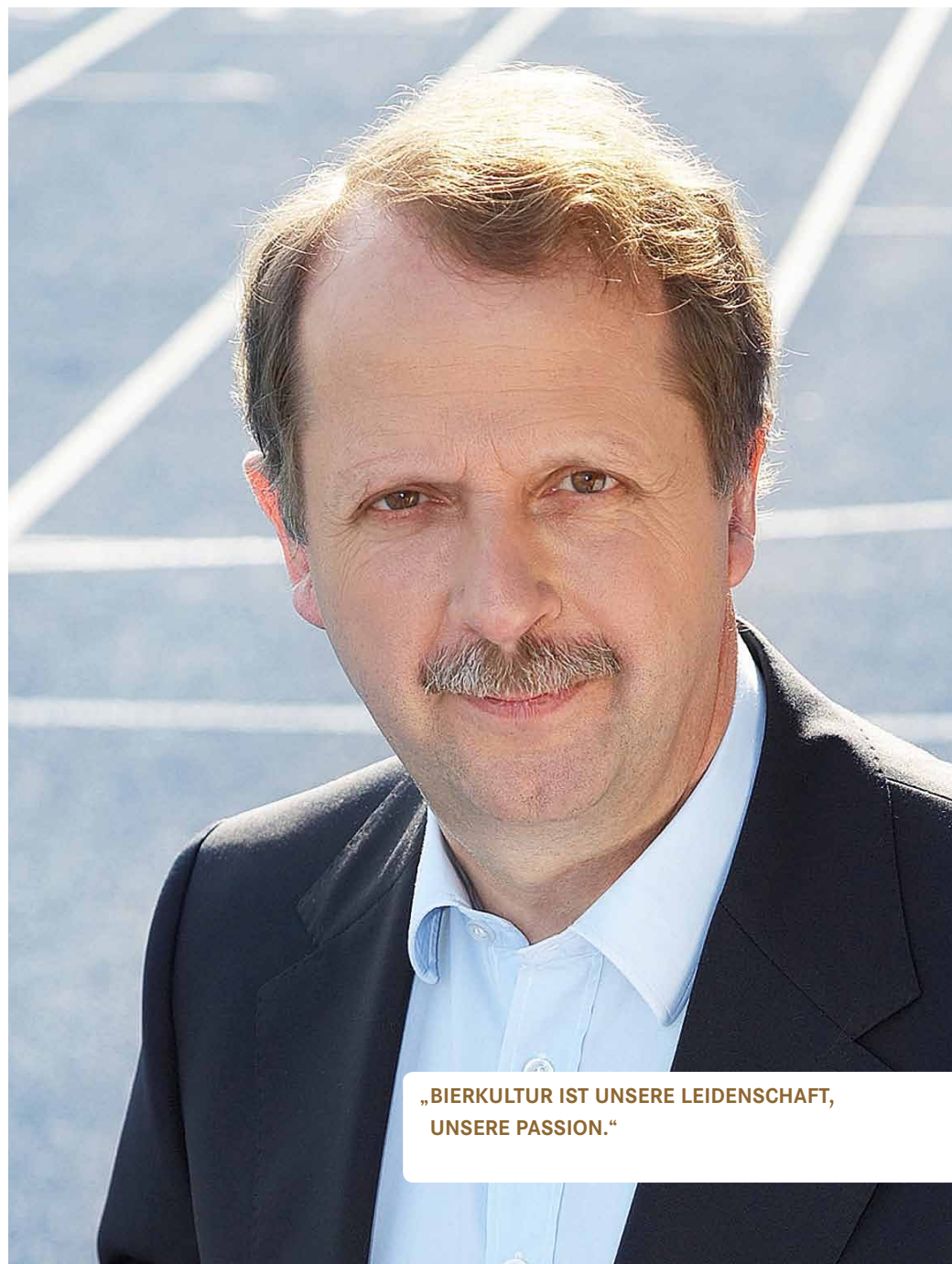
**Mit Bier-Pocketguide**  
im kompaktem Taschenformat



# INHALT

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Bierkultur für die Zukunft –<br>Vorwort GD Dr. Markus Liebl            | 5         |
| Bierkultur braucht kundige Biergenießer –<br>Bierpapst Conrad Seidl    | 6         |
| Bierkulturbericht 2011 –<br>die wichtigsten Ergebnisse auf einen Blick | 9         |
| <b>Österreich, das Land der Bierkultur</b>                             | <b>10</b> |
| Stellenwert von Bier in Österreich                                     | 12        |
| Konsumhäufigkeit von Bier in Österreich                                | 16        |
| Mit dem richtigen Glas zum perfekten Bier                              | 20        |
| <b>Hopfen und Malz – Gott erhalt's</b>                                 | <b>24</b> |
| Der Stoff, aus denen (Bier)Träume sind                                 | 26        |
| Wasser – das weiße Gold                                                | 30        |
| Hopfen – kleiner Helfer mit großer Wirkung                             | 36        |
| Malz – die ganze Kraft des Kornes                                      | 42        |
| Gösser – 100 Prozent Österreich                                        | 49        |
| Impressum                                                              | 50        |
| Brauen ist ganz unser Bier                                             | 51        |

## BIERKULTUR FÜR DIE ZUKUNFT.



„BIERKULTUR IST UNSERE LEIDENSCHAFT,  
UNSERE PASSION.“

**H**opfen, Wasser, Malz und Hefe. Die vier Säulen der Braukunst sind seit vielen Jahrhunderten ein fester Bestandteil der menschlichen Kultur. Gerade in Österreich, einem Land mit großer Biertradition, sind sowohl die Herstellung als auch der Genuss des Gerstensafts tief in der Identität des Landes verankert.

Als Generaldirektor der BRAU UNION ÖSTERREICH ist es mir daher ein großes Anliegen, diese österreichische Leidenschaft für Bier zu bewahren und zu fördern. Denn Bierkultur ist für uns mehr als unser tägliches Brot – es ist unsere Leidenschaft, unsere Passion, die besondere Aufmerksamkeit verdient.

Bereits zum dritten Mal darf ich Ihnen hier den Bierkulturbericht der BRAU UNION ÖSTERREICH präsentieren. Ursprünglich wollten wir als Markt- und Qualitätsführer in Österreich im Jahr 2009 eine einmalige Bestandaufnahme der heimischen Bierkultur machen und haben deshalb den Bierkulturbericht ins Leben gerufen. Wegen des großen Erfolges haben wir uns in Folge aber dazu entschlossen, jedes Jahr einen Bierkulturbericht herauszubringen. Den aktuellen Bierkulturbericht des Jahres 2011 halten sie hier in Händen.

Auch heuer haben wir uns etwas ganz besonderes einfallen lassen. Stand im Vorjahr

die Glaskultur im Mittelpunkt des Bierkulturberichts, legen wir in der diesjährigen Ausgabe unser Augenmerk auf die richtigen Ingredienzien des österreichischen Nationalgetränks: Wasser, Hopfen, Malz, also jene Rohstoffe, die dafür sorgen, dass Bier das beliebteste Getränk der Österreicher war, ist und auch bleiben wird. Gerade in Österreich, einem Land, in dem die Menschen besonders großen Wert auf die Herkunft ihrer Nahrungsmittel legen, ist dieses Thema von immenser Bedeutung.

Darum werden in der diesjährigen Ausgabe der „market“ Studie zusätzliche Fragen um das Wissen und die Bedeutung der Rohstoffe für das Bier gestellt. Wir fragen: Wissen Sie eigentlich, was wirklich im Bier drinnen ist? Viele spannende Antworten ergeben sich daraus. Diese Ergebnisse sowie zahlreiche Hintergrundinfos zum Thema Bierkultur in Österreich präsentieren wir Ihnen auf den kommenden Seiten.

Ziel des Bierkulturberichts ist es, die Bierkultur in und für Österreich nachhaltig zu verbessern und Österreich zum Land mit der besten Bierkultur in ganz Europa zu machen. Als Brauer setzen wir dabei auf höchste Qualität und Sorgfalt. Daher sind wir auch der Meinung, dass nicht der pro Kopf Verbrauch das Maß sein sollte, sondern die Qualität des Bieres entscheidend ist. Denn nur die Qualität wirkt sich positiv auf die Bierkultur aus, nicht die Quantität!

Ich hoffe, dass wir diesem Ziel mit der Veröffentlichung des Bierkulturberichts 2011 wieder einen kleinen Schritt näher gekommen sind.

Ich wünsche Ihnen auf alle Fälle gute Unterhaltung mit dem diesjährigen Bierkulturbericht und hoffe, dass auch sie von den zahlreichen Details rund um die österreichische Bierkultur fasziniert sind. Übrigens: Am besten Sie gönnen sich zur Lektüre gleich ein frisch gezapftes Glas Bier.

Ihr Markus Liebl  
Generaldirektor

## BIERKULTUR BRAUCHT KUNDIGE BIERGENIESSER.

**W**o fängt Bierkultur an? Historisch damit, dass steinzeitliche Bauern den Wert des Ackerbaus erkannt haben – und aus ihren Ackerfrüchten die ersten Biere gebraut haben. Für den Biergenießer damit, dass sein Bier in ein passendes Glas gezapft und schön serviert wird. Das waren Themen, die in den ersten beiden Bierkulturberichten an-

fragt man aber detaillierter nach, so zeigen viele dieser selbsternannten Bierkenner erstaunliche Wissenslücken: 77 Prozent von ihnen geben keine Antwort darauf, von welchem Rohstoff es wohl abhängt, ob ein Bier obergärig oder untergärig ist, nur 12 Prozent geben die korrekte Antwort, dass das von der Hefe abhängt. Diejenigen, die sich genauere Beschreibungen von Bieren auf Bierkarten und Etiketten wünschen, schneiden bei diesem Test – wenn auch nur knapp –

besser ab. Auch dass Hopfen die für die Bittere des Bieres hauptverantwortliche Zutat ist, wissen nur unterdurchschnittliche 22 Prozent der angeblichen Kenner.

Dieselbe Frage zeigt einen weiteren erstaunlichen Aspekt auf: Die für diesen Bierkulturbericht repräsentativ ausgewählten Frauen wissen über den Hopfen deutlich besser Bescheid als die ebenso repräsentativ ausgewählten männlichen Befragten, Jüngere sind der Sache tendenziell näher als Senioren. Das beweist, dass die Bierkultur im Umbruch ist, dass jüngere Konsumenten (und vor allem Konsumentinnen) heute kundiger ans Bier herangehen – und ihr Wissen auszubauen bereit sind: Es sind die neuen Biertrinker, die vielleicht nicht so routiniert und vielleicht auch nicht in allzu großen Mengen Bier trinken, die aber umso mehr danach verlangen, dass ihnen

das richtige Bierangebot gemacht wird. Und die wünschen, dass ihnen erklärt wird, warum dieses Bier zu der einen und jenes Bier besser zu der anderen Speise passt.

Hier eröffnen sich neue Möglichkeiten für die Gastronomie – etwa durch die hohe Beratungskompetenz diplomierter Biersommeliers – und für die Brauereien selbst: Gute Bierkarten und Bieretiketten mit sinnvollen, nachvollziehbaren Beschreibungen können dem Bier neue, kundige Freunde gewinnen.

Und sie können auch denen auf die Sprünge helfen, die dieses Informationsangebot angeblich nicht brauchen. Tatsächlich ist ja die Bierkultur abhängig davon, dass es nicht nur ein vielfältiges, gut beschriebenes Bierangebot gibt, sondern dass auf der Konsumentenseite interessierte, sachkundige und begeisterungsfähige Genießer dieses Angebot auch annehmen.

Mit seinem Schwerpunkt auf Bierrohstoffen versucht dieser 3. Österreichische Bierkulturbericht, Wissenslücken zu schließen und Ansätze aufzuzeigen, den Genuss zu erhöhen.

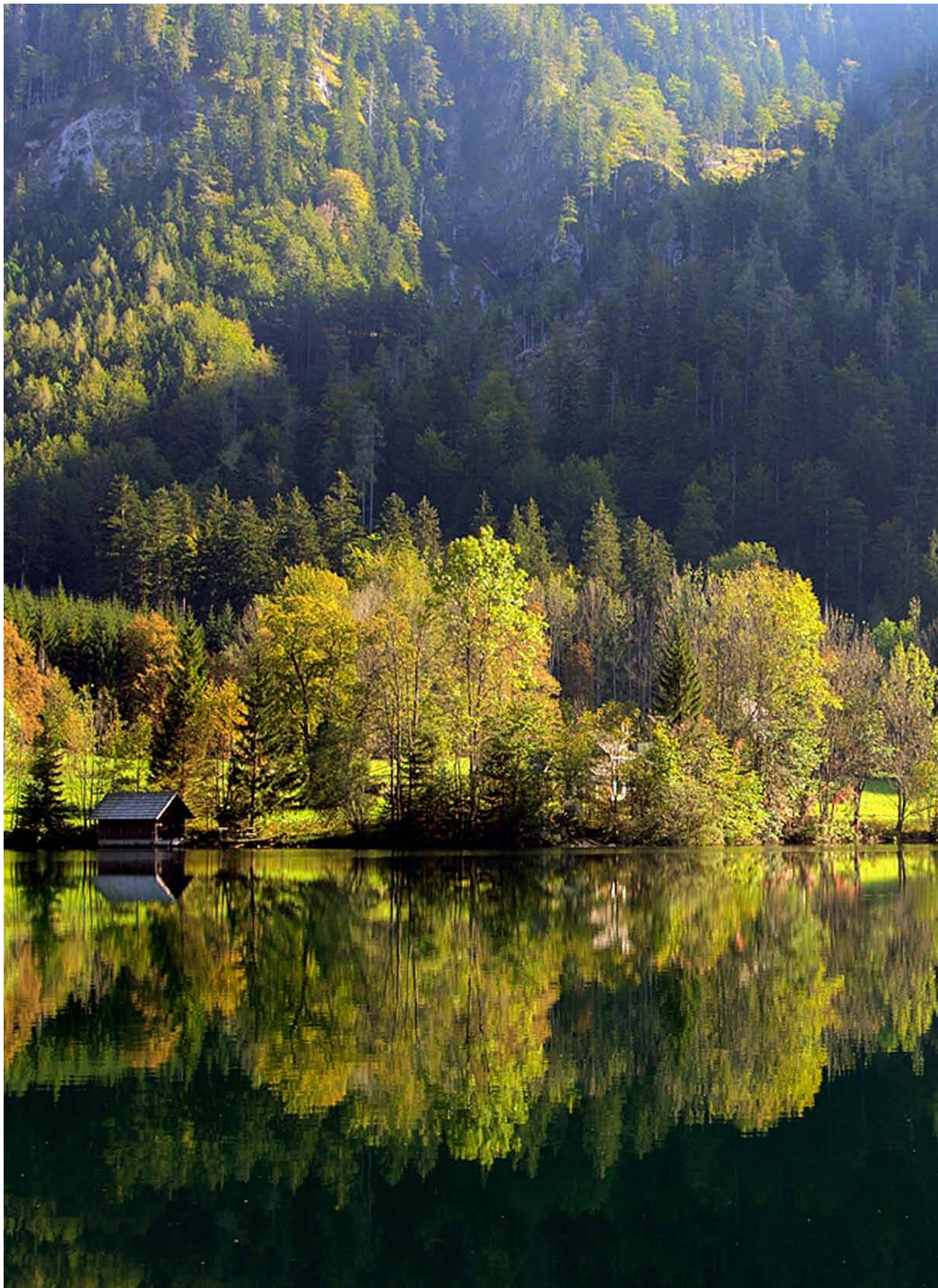
Herzliches Prost!  
Conrad Seidl

**„DIE BIERKULTUR BEFINDET SICH IM UMBRUCH, JÜNGERE KONSUMENTEN GEHEN KUNDIGER ANS BIER HERAN.“**

geschnitten wurden – beide Berichte haben gezeigt, wie ausgeprägt die Bierkultur in Österreich ist, wie selbstbewusst Biertrinker sein können, wie viel Bierbrauer und Gastronomen dafür leisten.

Sie haben auch gezeigt, dass die Bierkultur noch weiter gehoben werden kann. Auch dieser Bericht ist nicht einfach Selbstbeweihräucherung: Ja, es gibt viel gutes Bier in Österreich. Es gibt hervorragende Brauer, engagierte Gastronomen und kundige Bierfreunde. Es gibt aber auch Selbstgewissheit und Selbstüberschätzung auf der einen sowie Ignoranz und Desinteresse auf der anderen Seite. So sagen etwa drei von vier Männern in der dem heurigen Bierkulturbericht zugrunde liegenden Market-Studie stolz von sich, dass sie keine nähere Beschreibung verschiedener Biere brauchen, weil sie sich ohnehin auskennen.





## BIERKULTURBERICHT 2011 – DIE WICHTIGSTEN ERGEBNISSE AUF EINEN BLICK.

### ÖSTERREICH, DIE HEIMAT DER BIERKULTUR

- Neun von zehn Österreichern sind überzeugt, dass Bier für die heimische Kultur wichtig ist.
- 31 Prozent glauben, dass sich das Image des Bieres in den vergangenen 10 Jahren verbessert hat.
- Zwei Drittel der Österreicher bezeichnen sich selbst als „Kenner“ in Punkto Biertypen.
- Bier bleibt auch 2011 das Nationalgetränk der Österreicher.

### DIE ÖSTERREICHER UND IHR BIERKONSUM

- Zwei Drittel der Österreicher trinken regelmäßig Bier.
- Der Pro-Kopf-Verbrauch von Bier in Österreich beträgt jährlich rund 106 Liter.
- 30 Prozent der Männer und 14 Prozent der Frauen gönnen sich mehrmals pro Woche ein Bier.
- 34 Prozent der Männer und 24 Prozent der Frauen trinken Bier zumindest mehrmals pro Monat.

### GLASKULTUR IN ÖSTERREICH

- Zwei Drittel sind der Meinung, österreichische Bier-Rohstoffe sind im Vergleich zu anderen Ländern qualitativ besser.
- 44 Prozent der Österreicher trinken zuhause ihr Bier aus speziellen Biergläsern
- Die Bedeutung der Gläser nimmt mit zunehmendem Alter der Bierkonsumenten zu.
- 21 Prozent der Österreicher trinken ihr Bier am liebsten aus der Flasche.

### ÖSTERREICHISCHE ROHSTOFFE FÜR BIER- TRÄUME

- 58 Prozent sind der Meinung, österreichische Bier-Rohstoffe sind im Vergleich zu anderen Ländern qualitativ besser.
- Eine satte Mehrheit von 65 Prozent findet es wichtig, dass in österreichischen Bieren österreichische Inhaltsstoffe sind.
- Regelmäßige Bierkonsumenten schätzen den Qualitätsvorsprung von heimischen Rohstoffen höher ein als sporadische Biertrinker.
- 47 Prozent der Biertrinker bevorzugen Qualität vor Herkunft, 37 Prozent geben der Herkunft den Vorteil.

### WASSER HOPFEN MALZ, GOTT ERHALT'S

- Hopfen ist der bekannteste Bier-Inhaltsstoff. 61 Prozent nennen ihn an erster Stelle. Zehn Prozent nennen Wasser an erster Stelle. Malz, Gerste und Hefe kommen auf nur vier Prozent Nennung.
- Die Qualität des österreichischen Trinkwassers wird von der Bevölkerung mit der Schulnote 1,5 benotet.
- 93 Prozent der Österreicher sind davon überzeugt, dass das hohe Qualitätsniveau des heimischen Trinkwassers seit Jahren gehalten werden konnte.
- 54 Prozent bestehen darauf, dass Bier nach dem Reinheitsgebot hergestellt werden muss.

# ÖSTERREICH, DAS LAND DER BIERKULTUR.

ÖSTERREICH UND SEIN NATIONALGETRÄNK: SEIT JAHRHUNDERTEN IST BIER EIN ENTSCHEIDENDER TEIL UNSERER IDENTITÄT. DIE REGIONALE VIELFALT UND DIE HOHE QUALITÄT SIND DABEI DIE GRUNDPFEILER DER HEIMISCHEN BRAUKUNST. DESHALB IST ES AUCH KEIN WUNDER, DAS SICH ZWEI DRITTEL DER ÖSTERREICHER ZUM REGELMÄSSIGEN BIERKONSUM BEKENNEN. EINE ENTWICKLUNG, AUF DIE MAN GERNE ANSTÖSST – AM BESTEN MIT EINEM FRISCH GEZÄPFTEN GLAS BIER!



## ÖSTERREICH, DAS LAND DER BIERKULTUR

STELLENWERT VON  
BIER IN ÖSTERREICH

KONSUMHÄUFIGKEIT VON  
BIER IN ÖSTERREICH

MIT DEM RICHTIGEN GLAS  
ZUM PERFEKTEN BIER

## HOPFEN UND MALZ, GOTT ERHALT'S

DER STOFF, AUS  
DENEN (BIER)TRÄUME  
SIND

WASSER,  
DAS WEISSE GOLD

HOPFEN –  
KLEINER HELFER MIT  
GROSSER WIRKUNG

MALZ –  
DIE GANZE KRAFT  
DES KORNS

STELLENWERT  
VON BIER IN ÖSTERREICH.



# DER STELLENWERT VON BIER IN ÖSTERREICH.

IMMERHIN ZWEI DRITTEL DER ÖSTERREICHER KONSUMIEREN REGELMÄSSIG BIER. DAMIT BLEIBT DAS GOLDENE GEBRÄU AUCH IM JAHR 2011 DAS BELIEBTESTE GETRÄNK DES LANDES. DIE ÖSTERREICHISCHEN BIERTRINKER SIND ZUDEM DAVON ÜBERZEUGT, SICH IN DER WELT VON HOPFEN, WASSER UND MALZ GUT AUSZUKENNEN.

Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.“ Schon der berühmte US-amerikanische Erfinder und Staatsmann Benjamin Franklin kam vor 250 Jahren ins Schwärmen, wenn er an ein frisch gezapftes Bier dachte. Ähnlich geht dem Großteil der österreichischen Bevölkerung. So sind 61 Prozent davon überzeugt, dass der Gerstensaft, gebraut aus Hopfen, Malz und Wasser, für die österreichische Kultur „sehr wichtig“ ist. Weitere 28 Prozent finden Bier „eher wichtig“. Das geht aus der breit angelegten Studie „Bierkultur in Österreich“ des market-Instituts und der BRAU UNION ÖSTERREICH hervor. Vor allem junge Menschen bekennen sich zur Bierkultur. In der Altersklasse 18 bis 29 Jahre betonen gleich 67 Prozent die Wichtigkeit von Bier für die österreichische Kultur. Auch eine Mehrheit der Frauen (55 Prozent) denkt, dass Bier „sehr wichtig“ sei, bei den Männern beträgt dieser Wert sogar 67 Prozent.

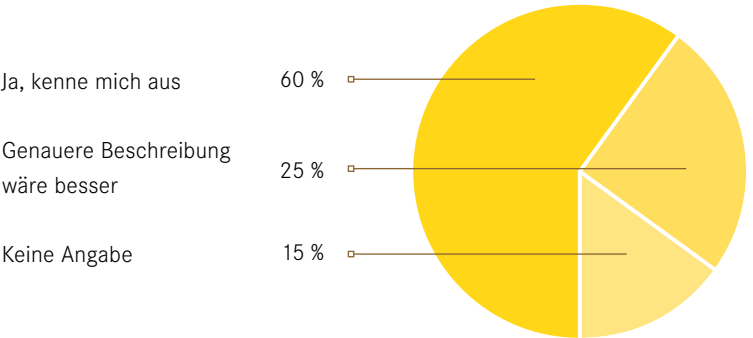
Auch die Imagewerte von österreichischem Bier können sich heuer wieder sehen lassen. Satte 48 Prozent der Bevölkerung

sind davon überzeugt, dass das Image von Bier sein Niveau hält, 31 Prozent der heimischen Bevölkerung sind sogar der Meinung, dass sich das Image von Bier in den vergangenen zehn Jahren verbessert hat. Gerade mal fünf Prozent gehen von einer Verschlechterung aus. Die Überzeugung, dass sich das Image von Bier verbessert hat, ist vor allem in Ostösterreich stark ausgeprägt. 39 Prozent sehen hier einen deutlichen Anstieg.

Doch die österreichische Bevölkerung trinkt nicht nur gerne ihr Bier, sie sieht sich selbst auch als „Kenner“ der Materie. Ob Pils, Schankbier, Märzen oder Bock – laut market-Umfrage ist eine Mehrheit der Österreicher (60 Prozent) der Meinung sich bei den unterschiedlichen Typenbezeichnungen bei Bier auszukennen. Besonders hoch ist der Anteil der Bier-Experten bei älteren, regelmäßigen Bierkonsumenten. Vor allem Männer begreifen sich als Kenner: 70 Prozent geben an, sich mit den entsprechenden Bezeichnungen auszukennen. Aber auch 45 Prozent der Frauen sehen sich als „Bier-Expertinnen“.

Die herausragende Stellung der heimische Braukunst lässt sich mit Zahlen eindrucksvoll belegen: Die heimischen Brauereien produzieren mehr als 600 unterschiedliche Biersorten. Rund neuen Millionen Hektoliter Bier werden dabei Jahr für Jahr erzeugt. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 110 Liter pro Jahr ist Bier der mit Abstand beliebteste Durstlöscher des Landes. 🍷

## KENNEN SIE SICH MIT BIER AUS?



**BRAU UNION**  
ÖSTERREICH

- Produktinnovationen haben einen hohen Anteil am Erfolg der BRAU UNION ÖSTERREICH
- Alleine 2011 sind bisher drei Innovationen höchst erfolgreich auf den Markt gekommen
- Der neue Gösser Naturradler Kräuter dockt an die Erfolge des Gösser Naturradlers Zitrone an.
- Der Zipfer Limetten Radler wird dem Wunsch nach optimaler Erfrischung gerecht
- Die neue Puntigamer Maxiflasche deckt neue Konsumbedürfnisse ideal ab

Bierbrauen ist eine Kunst, die sich seit Jahrtausenden permanent weiterentwickelt hat. Und obwohl die BRAU UNION ÖSTERREICH nach Jahrhunderte alter Tradition ihr Bier braut, so ist sie auch verpflichtet, die Braukunst durch innovative Produkte weiterzuentwickeln. So wurden alleine seit dem Frühjahr 2011 bis jetzt drei völlig neue, bierige Innovationen auf den Markt gebracht. Der bereits sehr erfolgreiche Gösser Naturradler Zitrone hat mit dem neuen Gösser Naturradler Kräuter einen kleinen Bruder bekommen, der aber sehr schnell wächst. Die Radlerfamilie der BRAU UNION ÖSTERREICH hat seit dem Frühjahr 2011 noch ein weiteres Mitglied, den Zipfer Limettenradler, der sich schon im Juli 2011 zum wichtigsten Radler nach dem Gösser Naturradler entwickelt hat. Schließlich wurde ebenfalls im Frühjahr 2011 mit der 1,5L Puntigamer Maxiflasche ein innovatives Gebinde eingeführt, das seither insbesondere bei Partys gerne konsumiert wird.

# BIERKONSUM IN ÖSTERREICH.

WIE OFT TRINKEN SIE NORMALERWEISE BIER?

12%  
(FAST)  
TÄGLICH



26%  
MEHRMALS  
PRO WOCHE



23%  
MEHRMALS  
PRO MONAT



15%  
SELTENER



24%  
FAST GAR  
NICHT, GAR  
NICHT



|     |
|-----|
| I   |
| I.1 |
| I.2 |
| I.3 |
| 2   |

# KONSUMHÄUFIGKEIT VON BIER IN ÖSTERREICH.

IMMERHIN ZWEI DRITTEL DER ÖSTERREICHER KONSUMIEREN REGELMÄSSIG BIER. DAMIT BLEIBT DAS GOLDENE GEBRÄU AUCH IM JAHR 2011 DAS BELIEBTESTE GETRÄNK DES LANDES. DIE ÖSTERREICHISCHEN BIERTRINKER SIND ZUDEM DAVON ÜBERZEUGT, SICH IN DER WELT VON HOPFEN, WASSER UND MALZ GUT AUSZUKENNEN.

Es ist in Stein gemeißelt: Bier ist und bleibt das beliebteste Kaltgetränk der Österreicher. Stolze zwei Drittel der Österreicher sehen sich als regelmäßige Biertrinker. Seinem Ruf als eine der weltweit führenden Biernationen wird Österreich damit auch im Jahr 2011 voll gerecht.

61 Prozent der Bevölkerung trinkt regelmäßig Bier. Das ist das Ergebnis der Studie „Bierkultur in Österreich“. Die meisten Bierkonsumenten genießen Bier demnach entweder mehrmals pro Woche (26 Prozent) oder mehrmals pro Monat Bier (23 Prozent). Gerade mal ein Fünftel der Österreicher kann sich hingegen gar nicht für das populäre Gebräu aus Hopfen, Wasser und Malz erwärmen. Auf ihr tägliches Bier schwören immerhin zwölf Prozent der Österreicher. Der tägliche Biergenuss ist aber eher eine männliche Angelegenheit: acht Prozent der Männer aber nur vier Prozent der Frauen gönnen sich Tag für Tag ein Bier. Überhaupt gibt es in der heimischen Damenwelt noch viel Potenzial: Denn 36 Prozent der

weiblichen Befragten geben an, überhaupt kein Bier zu trinken. Beinahe die Hälfte der Frauen (42 Prozent) sagt aber ja zum regelmäßigen Bierkonsum.

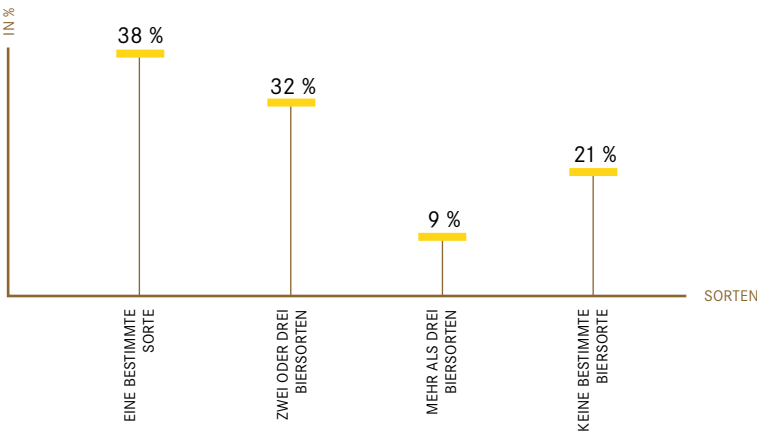
Auch in Sachen „Bier-Treue“ gibt es Interessantes zu vermelden: 38 Prozent der heimischen Biertrinker konsumieren immer dieselbe Sorte, 32 Prozent wechseln zwischen zwei oder drei Biersorten, weitere 21 Prozent bevorzugen keine besondere Sorte. Gerade mal neun Prozent konsumieren mehr als drei verschiedenen Biersorten. Besondere Markentreue findet man in Südösterreich. Dort schwören 45 Prozent der Befragten auf ein bestimmtes Bier. Zum Vergleich: In Westösterreich machen die „monogamen“ Biertrinker gerade mal 33 Prozent aus. In Ostösterreich kommt die „Ein-Bier-Fraktion“ auf 39 Prozent.

Doch trotz Markentreue bleibt der österreichische Biertrinker ein neugieriges Wesen, der aufgeschlossen für Neues ist. Im Zuge der market-Umfrage wurden die Befragten

mit einer interessanten Frage konfrontiert: „Angenommen vor Ihnen steht eine neuen Biersorte und ein Ihnen bekanntes Bier – zu welchem Glas würden Sie greifen?“ 50 Prozent bekannten sich daraufhin zum „Schluck ins Unbekannte“. Männer geben sich dabei deutlich experimentierfreudiger als Frauen: 55 Prozent der männlichen Biertrinker greifen zum neuen Bier, bei den Biertrinkerinnen beträgt dieser Anteil nur 45 Prozent. Unterm Strich lässt sich aus dem Zahlenmaterial herauslesen, dass regelmäßige Bierkonsumenten eher zu Geschmacksexperimenten neigen als sporadische Biertrinker.

Auf das komplexe Konsumverhalten der österreichischen Bierkonsumenten reagiert die BRAU UNION ÖSTERREICH mit einer klar definierten Markenstrategie und mit Produktinnovationen. Für die experimentierfreudige Klientel der BRAU UNION ÖSTERREICH wurden alleine im Jahr 2011 mehrere Bierinnovationen auf den Markt gebracht. Mit den Biermischgetränken Gösser Naturradler Zitrone und Kräuter, dem Zipfer Limetten Radler und Desperados mit Tequillageschmack wurde die Neugier der Biergenießer ebenso angefast, wie mit der neuen 1,5L Maxiflasche von Puntigamer. 🍷

## SCHWÖREN SIE AUF EINE, MEHRERE ODER KEINE SPEZIELLEN BIERSORTEN?



- Bier darf erst von Personen über 16 Jahren getrunken werden.
- Trinken Sie maßvoll.
- Trinken Sie keinen Alkohol, wenn Sie ein Fahrzeug lenken.
- Schwangere sollten gänzlich auf Alkohol verzichten.
- Trinken Sie auf keinen Fall Alkohol, wenn Sie Medikamente nehmen.

Verantwortungsvoll genießen: Der BRAU UNION ist es ein großes Anliegen vor allem Jugendlichen und jungen Erwachsenen über alle Aspekte des Bierkonsums zu informieren.

Mit [www.enjoyheinekenresponsibly.com](http://www.enjoyheinekenresponsibly.com), [www.zipfer.at/verantwortungsvollgeniessen](http://www.zipfer.at/verantwortungsvollgeniessen) und [www.goesservernuenftiggeniessen.at](http://www.goesservernuenftiggeniessen.at) hat die BRAU UNION gleich drei Online-Plattformen zum Thema in Österreich geschaffen. Die BRAU UNION verweist dabei nicht nur auf allen Produkten auf diesen Homepages, sondern macht auch auf den verantwortungsvollen Umgang mit Bier aufmerksam.

# BIERKULTUR – GLASKULTUR?

WIE WICHTIG IST DAS RICHTIGE  
GLAS BEIM BIER?



# MIT DEM RICHTIGEN GLAS ZUM PERFEKTEN BIER.

ES GIBT KEIN GLAS, DAS FÜR JEDE BIERSORTE GLEICH GUT GEEIGNET IST. ZUM PERFEKTEN BIERGENUSS IST DIE WAHL DES RICHTIGEN TRINKGEFÄSSES UNERLÄSSLICH. DAS WISSEN AUCH DIE ÖSTERREICHER. FÜR EINE MEHRHEIT DER BEVÖLKERUNG – IMMERHIN 58 PROZENT – IST DER GRIFF ZUM RICHTIGEN GLAS WICHTIG.

Bier-Connaissseure wissen: Der Biergeschmack entfaltet sich in unterschiedlichen Gläsern verschieden. Deshalb ist es auch wenig überraschend, dass der Wahl des richtigen Glases eine entscheidende Bedeutung zukommt. Die Bedeutung der Glasform ergibt sich beim Bier vor allem aufgrund der unterschiedlichen Zusammensetzung von Bier und Bierschaum. Während im Schaum die Hopfen-Bitterstoffe angereichert sind, besitzt das Bier einen erhöhten Gehalt an Substanzen, die aus dem Malz stammen. Diese sind vor allem für den süßlichfruchtigen Geschmack verantwortlich. Der Relation von Schaum und Flüssigkeit kommt daher eine entscheidende Bedeutung zu: Ein Bier schmeckt aus zylindrischen Gläsern mit hoher Schaumkrone im ersten Moment ganz anders als das gleiche Bier aus einem breiten, kelchartigen Becher mit niedriger Schaumkrone. Darüber hinaus steuert die Glasform auch den Fluss des Bieres und bestimmt damit den Auftrittspunkt auf der Zunge.

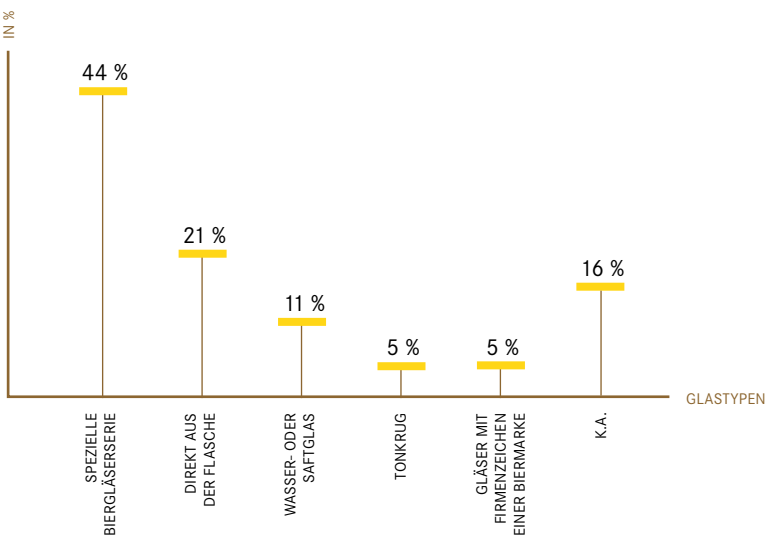
Die Studie „Bierkultur in Österreich“ belegt: Die Österreicher sind sich der Wichtigkeit des Glases bewusst und legen Wert auf das richtige Trinkgefäß. 38 Prozent der Bevölkerung sind demnach überzeugt, dass es „sehr wichtig“ ist, aus welchem Glas sie ihr Bier trinken. Weitere 20 Prozent halten die Glaswahl zumindest für „wichtig“. Gerade mal einem Fünftel aller Befragten ist es egal, aus welchem Glas sie ihr Bier trinken. Dabei zeichnet sich im Jahr 2011 ein ganz klarer Trend ab: Je älter und erfahrener der Bier-Konsument, desto wichtiger ist das Glas. So bezeichnen 54 Prozent der Befragten über 50 Jahre aber nur 13 Prozent der Befragten zwischen 18 und 29 Jahre die Wahl des Glases als „sehr wichtig“.

Potenzial in Sachen Glas- und Bierkultur gibt es aber dennoch: Denn in den eigenen vier Wänden trinken gerade mal 44 Prozent der Österreicher ihren „Hopfensaft“ aus speziell dafür geeigneten Biergläsern. 21 Prozent der Befragten greifen zu Hause am liebsten zur Flasche und trinken ihr

Bier gleich in bester „Baustellen-Manier“. Zugegeben: Dabei handelt es sich aber vorrangig um ein männliches Verhalten. Denn gerade mal zwölf Prozent der Frauen konsumieren ihr Bier aus dem industriellen Verpackungsglas. Zum Vergleich: Satte 31 Prozent der Männer und nahezu die Hälfte der 18-bis-29-Jährigen führen beim Bierkonsum gleich den Flaschenhals direkt zum Mund.

Elf Prozent der Österreicher geben an, zu Hause ihr Bier aus Saftgläsern zu trinken. Tonkrüge bevorzugen fünf Prozent der Bevölkerung. Ebenfalls fünf Prozent sagen, dass sie zu Hause Biergläser mit dem Firmenzeichen einer bestimmten Biermarke haben. 🍀

## AUS WELCHEM GLAS GENIESSEN SIE IHR BIER?



**BRAU**UNION  
ÖSTERREICH

- 2011 wurden bereits acht BRAU UNION ÖSTERREICH Biersommeliers ausgebildet
- 2010 absolvierten 21 Mitarbeiter der BRAU UNION ÖSTERREICH das Biersommeliers Programm
- In bis zu 100 Unterrichtseinheiten werden im Bierkulturtzentrum Kaltenhausen Inhalte zur Biervielfalt und alles Wichtige von der Herstellung bis zur Verkostung des Bieres vermittelt
- Damit stellt die BRAU UNION ÖSTERREICH Bierkultur bei ihren Mitarbeitern sicher

Bierkultur ist nicht nur eine Sache des richtigen Glases und des bestmöglichen und hochwertigen Brauens des Bieres, sondern vor allem auch eine Sache des Wissens. Denn das Wissen um Bierkultur ist teilweise Jahrhunderte alt, folgt Tradition und alten Werten. Es wird aber auch ständig weiterentwickelt, mit Innovationen angereichert und mit neuen Erkenntnissen ergänzt. Um dieses Wissen zur Bierkultur in der BRAU UNION ÖSTERREICH zu verankern, bietet sie ein einzigartiges Ausbildungsprogramm für Biersommeliers an, das mit einer Prüfung zum „Diplom-Biersommelier“ abgeschlossen wird. Alle diplomierten Biersommeliers sind Experten zu den Themen Technologie der Bierherstellung, des Bierausschanks, der dahinterstehenden Technik und der unbedingten Hygiene, sowie der Bierverkostung.

# HOPFEN UND MALZ, GOTT ERHALT’S.

ÖSTERREICHS NATIONALGETRÄNK BESTEHT IN DER REGEL VOR ALLEM AUS JENEN DREI ZUTATEN, AUS DENEN BIERTRÄUME GEBRAUT SIND: WASSER, HOPFEN UND MALZ. DIE ÖSTERREICHISCHE BEVÖLKERUNG LEGT DABEI AUF DER EINEN SEITE WERT DARAUF, DASS BIER NACH DEM DEUTSCHEN REINHEITSGEBOT UND AUS ÖSTERREICHISCHEN ZUTATEN GEBRAUT WIRD, IST ABER AUF DER ANDEREN SEITE OFFEN FÜR ALTERNATIVE ZUBEREITUNGSARTEN. WICHTIG IST VOR ALLEM EINES: DIE QUALITÄT MUSS STIMMEN – UND DIE IST IN ÖSTERREICH BEKANNTLICH SEHR HOCH.



## ÖSTERREICH, DAS LAND DER BIERKULTUR

STELLENWERT VON  
BIER IN ÖSTERREICH

KONSUMHÄUFIGKEIT VON  
BIER IN ÖSTERREICH

MIT DEM RICHTIGEN GLAS  
ZUM PERFEKTEN BIER

## HOPFEN UND MALZ, GOTT ERHALT’S

DER STOFF, AUS  
DENEN (BIER)TRÄUME  
SIND

WASSER,  
DAS WEISSE GOLD

HOPFEN –  
KLEINER HELFER MIT  
GROSSER WIRKUNG

MALZ –  
DIE GANZE KRAFT  
DES KORNS

2

2.1

2.2

2.3

2.4

DER STOFF, AUS DEM DIE BIERE SIND...  
GANZ SPONTAN: AUS WELCHEN ROHSTOFFEN  
WIRD BIER GEMACHT?



|     |
|-----|
| 1   |
| 2   |
| 2.1 |
| 2.2 |
| 2.3 |
| 2.4 |

CONRAD SEIDL

## Malz und Hopfen gibt guten Tropfen.

**Am Anfang war das Korn.** Und das Korn ist Bier geworden. So einfach und doch pathetisch lässt sich die Geschichte der Bierbrauerei zusammenfassen: Alles Bier ist irgendwo auf die in Pflanzen als Stärke gespeicherte Energie zurückzuführen. Als eine der ersten Biotechnologien erlernte der Mensch die Aufbereitung von pflanzlicher Stärke zu Zucker und die Vergärung von zuckerhaltiger Flüssigkeit zu Bier. Der Vorgang ist so einfach wie natürlich: Die in Samenkörnern gespeicherte Stärke dient in der Natur dazu, einen zarten Pflanzenkeim die ersten Tage seines Wachstums quasi aus sich selber zu ernähren – im Ackerboden sprießt das Saatkorn, bildet Wurzel- und Blattkeim und schließlich eine neue Pflanze. Seit urdenklichen Zeiten haben Menschen diesen natürlichen Prozess erforscht und nachgemacht: Getreide kann man auch künstlich ankeimen, kann so die Stärke in Zucker verwandeln – aus einem einmal angekeimten und dann wieder getrockneten Getreidekorn wird ein Malzkorn.

Malz hat also nicht unbedingt mit Blockmalz oder Malzkaffee zu tun (auch wenn diese Produkte ebenfalls aus angekeimtem und wieder getrocknetem Getreide hergestellt werden): Vermälztes Getreide ist einfach der wichtigste Rohstoff der Bierbereitung. Das ist auch ein in der österreichischen Bevölkerung durchaus verankertes Wissen. Insgesamt 56 Prozent der Befragten nennen in der aktuellen Market-Studie Malz (38 Prozent) oder die Vorläufer Gerste (15 Prozent) und Weizen (drei Prozent) korrekt als Bierzutaten.

Getopt wird dieses Wissen nur durch die Kenntnisse über den Hopfen: 61 Prozent der Befragten nennen spontan als erstes den Hopfen als Bierzutat, Frauen kommt der Hopfen übrigens eher in den Sinn als Männern, Landbewohnern eher als Städtern. Addiert man alle Nennungen von Hopfen kommt man auf beeindruckende 72 Prozent. Umso erstaunlicher ist es, dass die wesentlichste Funktion des Hopfens, nämlich dem Bier einen herben Charakter zu verpassen, nur einer Minderheit geläufig ist.

Malz und Hopfen gibt gute Tropfen, sagt ein gängiger Brauer-Merksatz. Zwei der vier bedeutendsten Bier-Rohstoffe wären damit explizit genannt, ein dritter, das Wasser, immerhin implizit: Es stimmt ja nicht, wenn man Bier salopp als „Gerstensaft“ bezeichnet – die Gerste hat, ob vermälzt oder unvermälzt, nur einen minimalen Wassergehalt, aus der Gerste kann man also keinen „Saft“ gewinnen. Da muss schon Brauwasser her, um einen „guten Tropfen“ zu brauen. Bereits von alters her wussten die Brauer aus Erfahrung, dass gutes Wasser nicht nur die Grundlage für die Standortwahl einer Brauerei ist, sondern auch, dass die Wasserqualität den Bierstil entscheidend mitbestimmt. Seit dem Mittelalter war bekannt, dass die Biere verschiedener Städte ganz unterschiedlich gerieten, obwohl man sich manchmal bemüht hat, das in einer Stadt bewährte Bier anderswo nachzubrauen. Wenn heute das helle untergärige Bier nach Pilsner Brauart zu einem weltweiten Standard geworden ist, dann hängt das damit zusammen, dass Brauereien sich darum bemühen, mit hellen Malzen nach Pilsner Vorbild und mit Wasser, das ähnlich weich ist wie jenes aus der Böhmisches Masse, helle Biere zu brauen – sie achten auf die richtige chemische Zusammensetzung (und natürlich Reinheit) ihres Wassers. Mengenmäßig ist Wasser ja überhaupt die bedeutendste Zutat bei der Bierbrauerei, was zumindest einem Teil der Biertrinker bewusst ist: 37 Prozent der Österreicher ist bewusst, dass Wasser ein wichtiger Bestandteil des Bieres ist. ♦

## DIE STOFFE, AUS DENEN (BIER)TRÄUME SIND.

DIE ÖSTERREICHER ASSOZIIEREN DEN BRAUVORGANG VOR ALLEM MIT EINEM INHALTSSTOFF – DEM HOPFEN. DOCH FÜR DAS BRAUEN NACH DEM REINHEITSGEBOT SIND AUCH MALZ, HEFE UND WASSER UNERLÄSSLICH. WÄHREND EINE Knappe Mehrheit DER HEIMISCHEN BIERTRINKER DAS REINHEITSGEBOT, ALSO DIE REGELN DER KLASSISCHE BRAUKUNST, FÜR UNERLÄSSLICH HÄLT, KÖNNEN SICH VIELE ÖSTERREICHER AUCH ANDERE BIERINHALTSSTOFFE VORSTELLEN.

**W**ie entsteht eigentlich Bier? In der Brauerei beginnt die Herstellung mit dem Maischen. Dabei wird das vermälzte und geschrotete Getreide mit Brauwasser erhitzt. Um aus dem Malz die für das Bier nötigen Stoffe zu lösen, muss es geschrotet und mit warmem Wasser behandelt werden. Dieser Vorgang, bei dem die für das Lösen der wesentlichen Inhaltsstoffe des Bieres notwendigen Enzyme freigesetzt werden, wird Maischen genannt. Die zum Einmaischen für einen Sud benötigte Wassermenge beträgt je nach Biersorte zwei bis vier Hektoliter Brauwasser je 100 Kilo Gerstenmalz. Je mehr Malz verwendet wird, desto höher ist der so genannte „Stammwürzegehalt“, der auch zur Einteilung der Biere dient. Die fertige Maische wird gefiltert, damit die Reste der Malzkörner (Trebern) zurückbleiben, und heißt nun „Würze“. Diese Würze wird daraufhin mit Hopfen gekocht, wieder gefiltert und gekühlt. Nun kommt Bestandteil Nummer vier hinzu: Hefe, welche die Würze gären lässt. Nach der

Hauptgärung, die etwa eine Woche dauert, muss das Jungbier noch etwa zwei bis sechs Wochen nachgären und lagern.

Doch wie vertraut sind die Österreicher mit den Inhaltsstoffen im Bier? Und welche Inhaltsstoffe können sich die heimischen Bier-Gourmets abseits der Klassiker, Hopfen, Malz und Wasser vorstellen? Die Studie „Bierkultur in Österreich“ des Market-Instituts und der BRAU UNION ÖSTERREICH hat auch auf diese Fragen einige sehr interessante Antworten gefunden. Die drei häufigsten Nennungen waren dabei Hopfen, Malz und Wasser, wobei Hopfen der mit Abstand am meisten genannte Inhaltsstoff war. 61 Prozent der Befragten nennen ihn zuallererst. Zum Vergleich: nur zehn Prozent der Erstnennungen entfallen auf Wasser, bei Malz, Gerste und Hefe sind es sogar nur vier Prozent.

Dass Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wird – also ausschließlich aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser – ist nur mehr für eine knappe Mehrheit der Österreicher wichtig: 54 Prozent bestehen darauf, dass Bier unbedingt so hergestellt werden muss. Immerhin 29 Prozent können sich aber auch vorstellen, dass andere Inhaltsstoffe die Braukunst bereichern können.

Interessantes Detail am Rande: Je älter und erfahrener der Biertrinker, desto lauter ist das Pochen auf das Reinheitsgebot. Je jünger die Biertrinker, desto höher ist hingegen die Bereitschaft auch Inhaltsstoffe zu akzeptieren, die dem deutschen Reinheitsgebot nicht entsprechen. Auch sind Männer offenbar größere Fans des Reinheitsgebot als Frauen: 60 Prozent der Biertrinker aber nur 49 Prozent der Biertrinkerinnen sind der Meinung, dass unbedingt nach dem Reinheitsgebot gebraut werden muss.

Bei den „experimentierfreudigeren“ Konsumenten, die abseits der vier klassischen Inhaltsstoffe auch andere Ingredienzien befürworten, sind vor allem Weizen und Roggen populär. Aber auch Hirse, Früchte, Hafer, Mais oder Hanf stoßen bei den Biertrinkern auf Gegenliebe. Am wenigsten können sich die Österreicher für Soja im Bier erwärmen. Auch Zucker und Kartoffeln gelten als eher unpopuläre Brauzutaten.

Unterm Strich zeigt sich: Am wichtigsten ist den Österreichern bei den Bierzutaten die Qualität. 47 Prozent nannten sie an erster Stelle. An zweiter Stelle rangiert die Herkunft der Inhaltsstoffe. Sie ist für 37 Prozent der Bevölkerung am entscheidenden. 🍷

BRAU UNION  
ÖSTERREICH

- 11 führende Biermarke
- Über 100 Biersorten
- Internationales Premiumbier: Heineken
- Nationale Top-Biere: Zipfer, Gösler
- Regionale Biermarken: Kaiser, Puntigamer, Schwechater, Schladminger, Reininghaus, Wieselburger
- Nationale Spezialitäten wie Zipfer Kellerbier, Edelweiss, Schladminger Biozwickl, Reininghaus Jahrgangspils, Wieselburger Stammbräu, Schlossgold, Gösler Zwickl, Schwechater, Zwickl
- Saisonale Spezialitäten wie Kaiser Granat, Edelweiss Gamsbock, Zipfer Josephi- und Stephanibock, Gösler Bock, Puntigamer Winterbier, Puntigamer Sommerbier

Jedes Bier der BRAU UNION ÖSTERREICH ist für sich eine Spezialität. Diese spiegeln die regionalen Besonderheiten wider, die den Top-Marken ihren unverkennbaren Geschmack verleihen. So regional die Biere der BRAU UNION ÖSTERREICH auch sind, vereint unter dem Dach der BRAU UNION ÖSTERREICH wird hervorragende Bierqualität garantiert. In ganz Österreich. Für alle Marken.

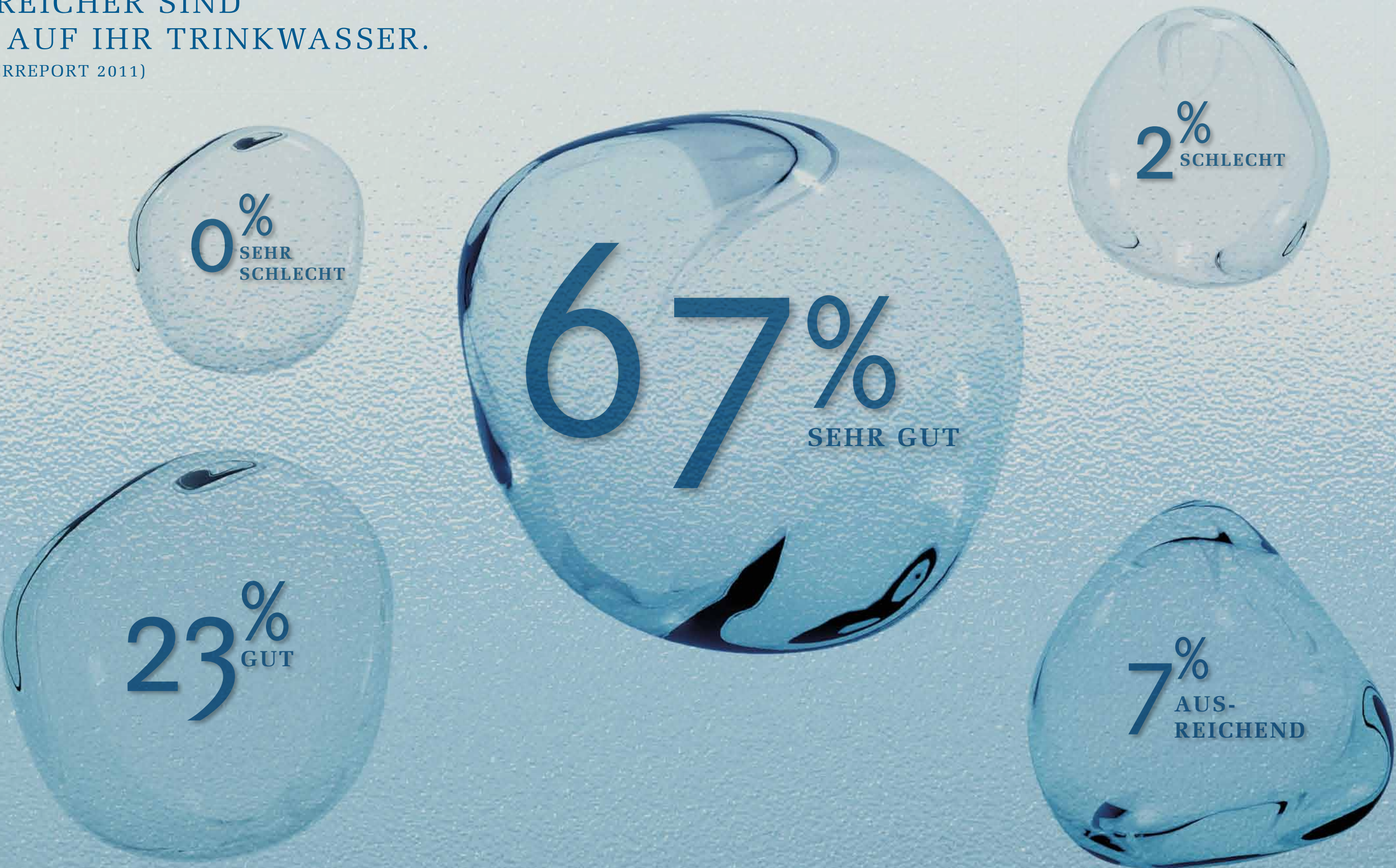
# WASSER – DAS WEISSE GOLD.

ÖSTERREICH'S NATIONALGETRÄNK BIER BESTEHT ZU ETWA 90 PROZENT AUS WASSER. KEIN WUNDER, DASS DIESER ZUTAT BEIM BRAUEN ENORME BEDEUTUNG ZUKOMMT. DIE ÖSTERREICHISCHEN BIERTRINKER KÖNNEN SICH DABEI GLÜCKLICH SCHÄTZEN, DENN ÖSTERREICH IST IN SACHEN WASSERQUALITÄT NACH EIGENER EINSCHÄTZUNG WELTSPITZE. IN EINER ÖSTERREICH WEITEN UMFRAGE WURDE DIE HEIMISCHE WASSERQUALITÄT UNLÄNGST ABGEFRAGT. AUF EINER FÜNFSTUFIGEN SCHULNOTENSKALA WURDE DIE QUALITÄT DES LEITUNGSWASSERS DABEI MIT DEM SPITZENWERT 1,5 BENOTET. DIESE HOHE QUALITÄT SCHMECKT MAN – GERADE IM HEIMISCHEN BIER.



|     |
|-----|
| 1   |
| 2   |
| 2.1 |
| 2.2 |
| 2.3 |
| 2.4 |

ÖSTERREICHER SIND  
STOLZ AUF IHR TRINKWASSER.  
(AQA WASSERREPORT 2011)



- 1
- 2
- 2.1
- 2.2
- 2.3
- 2.4

# WASSER – DAS WEISSE GOLD.

BIER BESTEHT ZU ÜBER 90 PROZENT AUS WASSER. KEIN WUNDER ALSO, DASS DIE QUALITÄT UND BESCHAFFENHEIT VON WASSER ZUM BRAUEN VON ENTSCHEIDENDER BEDEUTUNG IST. ZUM GLÜCK FÜR DIE HEIMISCHEN KONSUMENTEN IST ÖSTERREICH MIT EINER HERVORRAGENDEN TRINKWASSERQUALITÄT GESEGNET.

Für Brauereien auf der ganzen Welt ist Wasser ein entscheidender Rohstoff. Gutes mineralstoffhaltiges Wasser ist nämlich eine der Grundvoraussetzungen für gutes Bier. Häufig haben die Brauer eigene Brunnen oder Quellen, vielfach wurde sogar die Standortwahl der Braustätte von der örtlichen Wasserqualität abhängig gemacht. Darum legt jeder Bierbrauer stets ein hohes Augenmerk auf die Qualität seines Brauwassers und überwacht dieses streng. Vor allem auf den Härtegrad wird Acht gegeben. In der Regel stellen Bierproduzenten sogar höhere Anforderungen an das verwendete Trinkwasser, als dies der Gesetzgeber tut. Wasser ist dabei keineswegs gleich Wasser. Vor allem der sehr unterschiedliche Gehalt an verschiedensten Mineralstoffen prägt den Charakter des jeweiligen Brauwassers und verleiht ihm je nach Härte eine besondere Eignung für die jeweiligen Biersorte.

In der internationalen Brauindustrie gilt Österreich als „gelobtes Land“. Das ist wenig erstaunlich, wenn man einen ge-

naueren Blick auf die hohe Trinkwasserqualität in der Alpenrepublik wirft. Wie die Bevölkerung selbst, und damit auch die heimischen Bierkonsumenten, ihr Wasser sehen, zeigt die Studie „AQA Wasserreport 2011“, welche vom Marktforschungsinstitut Hoffmann & Forcher im Auftrag von AQA GmbH in Kooperation mit der Österreichischen Vereinigung für das Gas- und Wasserfach (ÖVGW) durchgeführt wurde. Auf einer fünfstufigen Schulnotenskala wurde dabei ein Durchschnittswert für die Zufriedenheit mit der Qualität des Leitungswassers von 1,5 erreicht. Eine überwältigende Mehrheit, nämlich 93 Prozent, ist dabei überzeugt, dass das hohe Qualitätsniveau des heimischen Wassers seit Jahren gehalten werden kann.

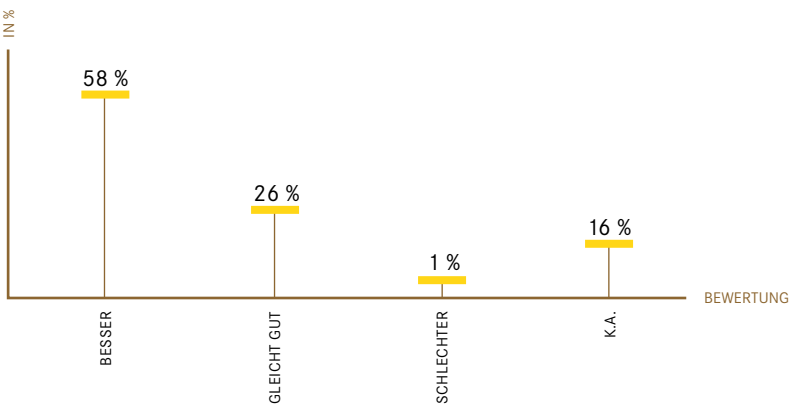
Angeichts der Beliebtheit des heimischen Wassers überrascht es nicht, dass die Bierkonsumenten österreichische Rohstoffe als besonders hochwertig einschätzen. Das zeigen auch die entsprechenden Ergebnisse der Studie „Bierkultur in Österreich“. Demnach ist eine satte Mehrheit der hei-

mischen Bevölkerung, nämlich 58 Prozent, davon überzeugt, dass österreichische Rohstoffe qualitativ besser sind, als solche aus anderen Ländern. Nur ein Prozent der Bevölkerung glaubt, dass österreichische Produkte schlechter sind. 26 Prozent sieht keinen Qualitätsunterschied zwischen inländischen und ausländischen Rohstoffen.

Bei den Geschlechtern gibt es kleine Unterschiede bei den Zahlen. Von der quali-

tativen Überlegenheit inländischer Produkte sind 59 Prozent der Männer und 56 Prozent der Frauen überzeugt. Und: Regelmäßige Bierkonsumenten schätzen den Qualitätsvorsprung von heimischen Rohstoffen höher ein (64 Prozent) als sporadische Biertrinker (55 Prozent). In Südstösterreich sind am meisten Menschen von der Überlegenheit österreichischer Rohstoffe überzeugt, in Ostösterreich am wenigsten. 🍷

## WIE SCHÄTZEN SIE DIE QUALITÄT ÖSTERREICHISCHER ROHSTOFFE IM VERGLEICH ZU ANDEREN LÄNDERN EIN?



**BRAU UNION**  
ÖSTERREICH

- Die BRAU UNION ÖSTERREICH verzeichnete im vergangenen Jahr für Inlandslieferungen ein klares Absatzplus von 1,0 Prozent an Getränken.
- Der Marktanteil der BRAU UNION ÖSTERREICH konnte um 0,6 Prozentpunkt von 47,2 auf 47,8 Prozent gesteigert werden.
- Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 106 Liter war Bier auch im Vorjahr das beliebteste Getränk der Österreicher.
- Im Vorjahr tätigte die BRAU UNION ÖSTERREICH Investitionen im Gesamtvolumen von 43,9 Millionen Euro.

Das vergangene Geschäftsjahr war für die BRAU UNION ÖSTERREICH AG ein Jahr der großen Erfolge. In einem leicht schrumpfenden Markt konnte das Unternehmen dank ambitionierter Investitionen und großer Innovationskraft das Absatzvolumen deutlich erhöhen. Außerdem wurde die Position als absoluter Marktführer am österreichischen Biermarkt klar ausgebaut.

# HOPFEN – KLEINER HELFER MIT GROSSER WIRKUNG.

FRAGT MAN DIE ÖSTERREICHER, WELCHER BIER-INHALTSSTOFF IHNEN ALS ERSTER EINFÄLLT, ANTWORTEN RUND ZWEI DRITTEL MIT „HOPFEN“. DAS IST ABER NUR DIE HALBE WAHRHEIT, DENN IM VERGLEICH MIT ANDEREN INHALTSSTOFFEN WIRD HOPFEN NUR IN SEHR KLEINEN MENGEN BEIGEMISCHT. ABER GENAU DIESE KLEINEN MENGEN ENTFALTEN EINE GROSSE WIRKUNG.DER HOPFEN GIBT DEM BIER NÄMLICH DAS GANZ SPEZIELLE AROMA, DIE BITTERE, DIE ELEGANZ, DEN FRISCH-HERBEN GESCHMACK. ER BEWIRKT, DASS BIER AUCH WIE BIER SCHMECKT. AUSSERDEM SORGT ER FÜR DIE HALTBARKEIT DES GETRÄNKS.





9%  
WEISS  
NIGHT

6%  
MALZ

19%  
WASSER

23%  
HOPFEN

44%  
HEFE

BIER, BITTERSÜSSES ELEXIR.  
WAS MACHT DAS BIER BITTER?

|     |
|-----|
| 1   |
| 2   |
| 2.1 |
| 2.2 |
| 2.3 |
| 2.4 |

## HOPFEN – KLEINER HELFER MIT GROSSER WIRKUNG.

KLEIN ABER OHO. HOPFEN WIRD ZWAR BEIM BIERBRAUEN NUR IN VERGLEICHSWEISE GERINGEN MENGEN VERWENDET, SEINE WIRKUNG IST DENNOCH FÜR DEN GESCHMACK UND DIE HALTBARKEIT ENTSCHIEDEND. KEIN WUNDER ALSO, DASS HOPFEN DER MIT ABSTAND BEKANNTESTE INHALTSSTOFF VON BIER IST.

**H**opfen und Malz – Gott erhalt's. Die Reihenfolge der Zutaten im Leitspruch aller Biertrinker kommt nicht von ungefähr, denn Hopfen ist der bekannteste Inhaltsstoff von Bier. So fragte die Studie „Bierkultur in Österreich“ auch das Wissen der Österreicher um die einzelnen Bestandteile von Bier ab. Auf die Frage „Aus welchen Rohstoffen wird Bier gemacht?“ nannten 61 Prozent zuallererst Hopfen.

Der Anteil von Hopfen an der Herstellung von Bier erscheint mit 150 bis 400 Gramm pro Hektoliter Bier zwar gering, dennoch gilt der Hopfen als die „Seele des Biers“. Denn ohne diesen Rohstoff wäre weder die Haltbarkeit des Getränks noch der charakteristische, erfrischende Bitterton beim Bier gegeben. Auch für die Schaumkrone bei einem frisch gezapften Bieres ist der Hopfen verantwortlich.

Angeichts der Popularität von Hopfen ist es umso überraschender, dass nur 23 Prozent der Österreicher den Hopfen für die Bitterkeit von Bier verantwortlich machen. Fälschlicherweise glauben 44 Prozent der Bevölkerung, dass die Bitterkeit von der Hefe herrührt. 19 Prozent geben sogar dem Wasser die „Schuld“ für die charakteristische Bitterkeit des Gebräus.

Hopfen zählt zur Gattung der Hanfpflanzen. Zum Brauen werden ausschließlich die Dolden der weiblichen Pflanzen verwendet. Hopfen wächst in der Zeit von Anfang Mai bis Anfang Juli bis zu 30 Zentimeter pro Tag und erreicht eine satte Höhe von sieben Metern. In Österreich wird Hopfen vor allem im oberösterreichischen Mühlviertel sowie im südsteirischen Leutschach angebaut. Insgesamt beträgt die gesamte Anbaufläche von Hopfen in Österreich gerade mal 217 Hektar. Global spielt die Alpenrepublik in Sachen Hopfenanbau somit nur eine sehr untergeordnete Rolle. Weltmarktführer ist das Mutterland des Bieres, nämlich Deutschland. Unser nördlicher Nachbar verfügt über eine Anbaufläche von 18.472 Hektar, was ungefähr 35 Prozent der Weltanbaufläche entspricht.

Generell legen heimische Bierkonsumenten Wert auf österreichische Inhaltsstoffe im Bier. Das zeigen auch die Ergebnisse der Studie „Bierkultur in Österreich“. Demnach bezeichnen 38 Prozent der heimischen Bevölkerung die österreichische Herkunft von Bierrohstoffen als „sehr wichtig“. Weitere 27 Prozent halten sie „eher wichtig“. Damit spricht sich eine stattliche Mehrheit von 65 Prozent ganz klar für österreichische Inhaltsstoffe aus. Gerade mal elf Prozent der Befragten halten die österreichische

CONRAD SEIDL

## Wankender Mythos Reinheitsgebot.

**Fast alle haben schon davon gehört:** Für Bier gibt es ein so genanntes „Reinheitsgebot von 1516“ – und nach diesem darf Bier nur aus Wasser, Malz und Hopfen hergestellt werden. Da ist etwas dran, allerdings stimmt fast nichts von dem vorher Gesagten völlig. Wahr ist: Am 23. April 1516 hat der bayerische Herzog Wilhelm IV. eine Verordnung erlassen, in der Bierpreise und Bierzutaten geregelt wurden. Wer aber zu wissen meint, dass in jener Verordnung stünde, dass man zum Bierbrauen Malz verwenden müsse, der hat den Text nicht gelesen. Und wer entschuldigend meint, der Herzog habe die Hefe als Bierzutat nicht erwähnen können, weil die Hefe damals noch nicht bekannt gewesen ist, der hat sich mit der Biergeschichte zu wenig befasst: Es war ein Streit um die Hefe, der die herrschaftliche Aufmerksamkeit überhaupt auf das Bier gelenkt hat. Und dem Herzog ist es auch gar nicht um die „Reinheit“ des Bieres gegangen (das Wort „Reinheitsgebot“ findet man erstmals in den 1920er Jahren), sondern um Protektionismus: Bayerischer Hopfen sollte statt importierter Gewürze ins Bier. Und Gerste sollte für die Biere der einfachen Leute verwendet werden – nur für seinen eigenen Wirkungsbereich machte der Herzog (wie alle seine Nachfolger) eine Ausnahme und genehmigte seinen Günstlingen die Produktion von Weizenbier.

Der Mythos des Reinheitsgebots, dessen Ur-Text das Brauen von Weizenbier untersagt hatte, wird zwar in Deutschland hochgehalten, in Österreich bröckelt er dahin: Nur 54 Prozent meinen, dass Bier unbedingt reinheitsgebotskonform gebraut werden müsse, unter jüngeren Befragten glaubt das nur noch ein Drittel.

Dabei muss man wissen: Es gibt schon gute Gründe, warum man im 16. Jahrhundert das Brauen mit Gerste so gefördert hat: Gerste

ist nämlich – anders als Weizen und Roggen – für die Brotproduktion denkbar ungeeignet. Die Spelzen (harte Häutchen, die das Gerstenkorn umschließen) würden im Brotteig stören, im Brauprozess aber sind sie sehr wichtig: Sie helfen beim Läutern, die flüssige Bierwürze von den festen Malzbestandteilen (den so genannten Trebern) zu trennen. Mit der Forcierung der Braugerste konnte also nicht nur mögliche Spekulation mit Brotgetreide eingeschränkt werden, gleichzeitig kam man der Brautechnologie entgegen – Bauern züchteten nun spezielle Gerstensorten für das Vermälzen und anschließende Brauen. Auch in Österreich wird laufend neue Braugerste gezüchtet – Brauer und Mälzer können damit bestehende Braurezepte verbessern und neue Biere kreieren. Auch die Bierkonsumenten denken da recht patriotisch: 38 Prozent halten es für sehr wichtig, dass österreichisches Bier auch aus heimischen Rohstoffen gebraut wird – aber noch wichtiger ist, dass die Qualität passt.

Ähnlich ist es mit dem Hopfen: Früher war er nur einer der möglichen Bitterstoffe, die dem Bier zur Verbesserung der Haltbarkeit zugesetzt wurden. Dann hat man sich darauf konzentriert, möglichst viel Hopfen ins Bier zu bekommen, weil man es so noch haltbarer machen konnte. Seit einigen Jahrzehnten gibt es da allerdings einen Wandel – auch weil moderne Brautechnik die Biere auch ohne exzessive Hopfung geschmacksstabil macht. Heutige Biere sind daher meist deutlich weniger bitter als ihre historischen Vorbilder – gleichzeitig hat sich beim Hopfen eine Spezialisierung herausgebildet. Neue Hopfensorten, manche mit ganz überraschenden Aromen, haben die Biervielfalt bereichert. Und langsam werden auch die Tugenden anderer Bierzutaten wiederentdeckt. Zum Wohle der Biervielfalt. ♦

Herkunft hingegen für ganz und gar nicht wichtig. Besonders hoch ist die Zustimmung für österreichische Inhaltsstoffe dabei bei älteren, erfahrenen Biertrinkern über 50 Jahre. Interessanterweise legen Frauen einen größeren Wert auf heimische Bier-Ingredienzien als Männer.

Auch regional gibt es innerhalb Österreich bei der Frage der Herkunft Unterschiede. Besonders hoch ist die Affinität zu österreichischem Wasser, Hopfen und Malz dabei in Südböden. 46 Prozent der Bevölkerung hält dort die österreichische Herkunft der Inhaltsstoffe für „sehr wichtig“. Zum Vergleich: In Westösterreich sind es 37, in Ostösterreich 34 Prozent. 🍷

**BRAU UNION**  
ÖSTERREICH

### Vielfältiges Leistungsspektrum

- Zustellung von Inventar und Festausstattung
- Lieferung innerhalb von 24 Stunden
- Anlieferung durch bekannte Mitarbeiter (max. vier verschiedene Bierführer pro Kunde)
- Einlagerung der Ware durch den Bierführer
- Sofortiger Gebindetausch/Leergutrücknahme
- Bei Auslieferung wird eine Rest-Mindesthaltbarkeit von bis zu vier Monaten garantiert
- Ermöglichung einer Selbstabholung (Montag bis Freitag 8.00 bis 18.00 Uhr und Samstag 8.00 bis 12.00 Uhr)
- Bei Bedarf wird das Fass und die CO<sup>2</sup>-Flasche an die Schankanlage angeschlossen

Die BRAU UNION fördert in vielen Bereichen die Bierkultur in Österreich. Ziel ist, die Brau- und Bierkultur in Österreich zu entwickeln um Österreich zum Land mit der besten Bierkultur in Europa zu machen. Das kann die BRAU UNION ÖSTERREICH aber nur in gemeinsamer Anstrengung mit all ihren Partnern, so auch mit ihren Partner in der Gastronomie, schaffen. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, stellt die BRAU UNION ÖSTERREICH sicher, dass Fassbier sorgfältig und nach höchster Kunst gezapft wird. Dafür stellt die BRAU UNION ein umfangreiches Paket an Serviceleistungen für ihre Partnerbetriebe bereit.

1

2

2.1

2.2

2.3

2.4

# MALZ – DIE GANZE KRAFT DES KORNS.

NEBEN HOPFEN UND WASSER IST AUCH EIN DRITTER INHALTSTOFF FÜR DIE BIERPRODUKTION UNERLÄSSLICH: DAS MALZ. DIE AUS GETROCKNETEM GETREIDE – ÜBERWIEGEND SOMMERGERSTE – GEWONNENE ZUTAT BEEINFLUSST DEN GESCHMACK DES SPÄTER GE-  
BRAUTEN BIERES BEREITS WESENTLICH UND BESTIMMT DAS AROMA UND DEN GEHALT. NICHT UMSONST NENNT MAN BIER AUCH LIEBEVOLL GERSTENSAFT. DEN ÖSTERREICHISCHEN BIERTRINKERN SIND BEIM MALZ ZWEI DINGE WICHTIG: ERSTENS MUSS DIE QUALITÄT STIMMEN UND ZWEITENS SOLLTE DER ROHSTOFF WENN MÖGLICH AUS HEIMISCHEN LAN-  
DEN KOMMEN.



|     |
|-----|
| 1   |
| 2   |
| 2.1 |
| 2.2 |
| 2.3 |
| 2.4 |

DES BIERES KERN ...  
WISSEN SIE, AUS WELCHEN ROHSTOFFEN  
BIER GEBRAUT WERDEN KANN?



|     |
|-----|
| 1   |
| 2   |
| 2.1 |
| 2.2 |
| 2.3 |
| 2.4 |

# MALZ – DIE GANZE KRAFT DES KORNS.

MALZ IST GEKEIMTES UND GETROCKNETES GETREIDE. MEIST WIRD ES AUS GERSTE GEWONNEN. IM BRAUPROZESS KOMMT DEM BEARBEITETEN KORN EINE ENTSCHEIDENDE BEDEUTUNG ZU, DENN DAS MALZ BESTIMMT SOWOHL DEN GEHALT ALS AUCH DAS AROMA DES GERSTENSAFTES.

Für ein perfekt gebrautes Bier benötigt man neben Wasser und Hopfen auch Malz. Unter dem Begriff Malz versteht man dabei nichts anderes als speziell für das Brauen aufbereitete Getreide. In erster Linie handelt es sich um Gerste.

Bevor das Getreide zum Brauen taugt, muss es gemälzt werden. Beim Mälzen werden die Getreidekörner künstlich zum Leben erweckt, indem sie im Wasser eingeweicht und dadurch zum Keimen gebracht werden. Dabei werden Enzyme gebildet, die beim

CONRAD SEIDL

## Viel Phantasie für neue Biere.



Es ist noch gar nicht so lange her, da hat die österreichische Biervielfalt in den meisten Lokalen aus einem großen und einem kleinen Bier bestanden, in den Geschäften und Supermärkten konnte man allenfalls aus einer Handvoll Marken wählen, wobei der Biertyp fast immer das Märzenbier war. Das hat sich gründlich geändert: In den 1970er Jahren haben die ersten Wirte in den Sommermonaten Weizenbier auf die Karte gesetzt, ab 1986 hat die damalige Brau AG den Weizenbiermarkt in Österreich praktisch neu geschaffen und so um das Jahr 2000 hat sich die Erkenntnis durchgesetzt, dass Weizenbier mehr als ein erfrischendes Saisongetränk für den Sommer ist, längst wird es das ganze Jahr über von Bierfreunden geschätzt. 130.000 Hektoliter Weizenbier werden jährlich in Österreich produziert – und die aktuelle Market-Umfrage zur Bierkultur zeigt: Für 81 Prozent der Österreicher quer durch alle Altersgruppen ist Weizenbier ein vertrauter Begriff – in den höheren Bildungs- und Einkommensschichten kennt man Weizenbier besonders gut. Es ist nach wie vor ein vornehmes Bier.

Aber die Bierphantasie endet nicht damit, dass Brauer dem Jahrhunderte alten Weizenbierstil neues Leben einhauchen. Für diesen Bierkulturbericht wurden 600 Österreicherinnen und Österreicher gefragt: „Angenommen vor Ihnen steht eine neue Biersorte und daneben ein Ihnen bekanntes Bier. Zu welchem Glas würden Sie eher greifen?“ Mehr als die Hälfte der Befragten zeigte sich experimentierfreudig und bekundete Interesse am neuen Bier – auch das ist ein ganz anderes Bild als es noch in den 1990er Jahren gezeichnet wurde: Damals waren es vor allem junge Bierfreunde, die neues Bier probieren wollen. Jetzt ist die Lust am Neuen in allen Alters- und

Bildungsschichten verbreitet. Auch wenn die Mehrheit der Biertrinker relativ treu zum Gewohnten steht und in der Regel die gewohnten Biere trinkt, so wird Abwechslung durchaus begrüßt.

Brauer können ja das Bierangebot enorm variieren: Neben Gerste und Weizen gibt es eine Reihe anderer Stärkeprodukte, die für besondere Biere eingesetzt werden können. Längst ist Roggen kein wirklich knappes Getreide mehr – und jeder Zweite fände ein Roggenbier interessant. Die für den Bierkulturbericht 2011 befragten Österreicherinnen und Österreicher zeigen eine große Offenheit für Biere weit jenseits des Reinheitsgebots: Da werden Fruchtbiere diskutiert, da wird Reis als Rohstoff für die Bierproduktion gewünscht und Zucker nicht abgelehnt.

Tatsächlich ist ja die Welt der Biere viel breiter aufgestellt als es den österreichischen Konsumgewohnheiten entspricht: In einigen Ländern Afrikas sind beispielsweise Biere aus Hirse sehr verbreitet – allerdings erscheinen viele dieser Biere für unseren Gaumen so ungewohnt, dass sie kaum einen Markt fänden. Andere wiederum hätten durchaus Chancen – und wären etwa für Zöliakie-Patienten, die gewisse Eiweisse von Gerste und Weizen nicht vertragen, eine echte Alternative.

Am Ende sind die Bierkonsumenten wohl gar nicht so konservativ, wie sie es von sich selber in der ersten Auskunft behaupten. Das verspricht spannende Zeiten für Bierbrauer, für die Biergastronomie und vor allem für die Konsumenten, die sich auf Biere freuen können, die es bisher allenfalls in der Phantasie gegeben hat, die aber vielleicht künftig Österreichs Bierkultur bereichern werden. ♦

Darren (ein weiterer Schritt des Mälzvorganges) „eingeschläfert“ werden, aber beim späteren Brauvorgang (Maischprozess) wieder „erwachen“ und Stärke in vergärbare und nicht vergärbare Zucker umwandeln.

Unterm Strich kommt dem Malz somit eine entscheidende Bedeutung im Brauprozess zu. Es bestimmt nämlich sowohl die Vollmundigkeit, den Alkoholgehalt als auch das Aroma des Biers. Im Allgemeinen werden dabei in der Bierbrauerei bei Malz drei Grundsorten unterschieden: das Pilsener Malz, das Wiener Malz und das Münchner Malz. Die Sorten unterscheiden sich vor allem darin, bei welcher Lufttemperatur sie gedarrt wurden.

In Sachen Bekanntheit hinkt Malz freilich dem populären Inhaltstoff Hopfen hinterher. Gerade mal vier Prozent der Bevölkerung fällt Malz als erster Inhaltstoff beim Bier ein. Immerhin 25 Prozent nennen das aufbereitete Getreide aber an zweiter Stelle. Immerhin 47 Prozent der heimischen Bevölkerung ist es zumindest bekannt, dass Malz ein integraler Bestandteil des Brauprozesses ist.

Ob Hopfen, Wasser oder Malz – für die Herstellung ihrer Produkte verwendet die BRAU UNION ÖSTERREICH ausschließlich speziell ausgewählte Rohstoffe, die überwiegend aus Österreich kommen. Wenn

das nicht möglich ist – weil etwa zu wenig Hopfen in der Umgebung der Brauereien produziert oder eine spezielle Sorte hierzulande nicht angebaut wird – achtet der heimische Marktführer auf lokale Zuliefer mit kurzen Transportwegen. Audits der Lieferanten und regelmäßige externe und interne Kontrollen stellen sicher, dass alle gültigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Wie wichtig den heimischen Bierliebhabern Qualität und Herkunft von Malz oder Hopfen sind, wurde ebenfalls in der market-Umfrage ermittelt. Das Ergebnis: 47 Prozent der Österreicher sind der Meinung, dass Qualität wichtiger als Herkunft ist. Das bedeutet, dass die für den Brauprozess benötigten Rohstoffe nicht unbedingt aus Österreich kommen müssen, solange die Qualität stimmt. 37 Prozent der Bevölkerung sind hingegen davon überzeugt, dass die Rohstoffe wenn möglich immer aus Österreich kommen sollten. 16 Prozent sind in dieser Frage unentschieden und wollen keine Angabe machen. Interessantes Detail: Je jünger die Biertrinker, desto wichtiger ist die Qualität der Inhaltsstoffe. Je erfahrener die Bierkonsumenten, desto mehr Wert wird hingegen auf die Herkunft gelegt. Männer sind eher im Lager der Qualitätsbefürworter zu finden während bei Frauen die Frage der Herkunft eine gewichtigere Stellung einnimmt. 🍷

BRAU UNION  
ÖSTERREICH

- Für alle von der BRAU UNION eingesetzten Roh- und Hilfsstoffe liegen Zertifikate vor, welche die Gentechnikfreiheit bestätigen.
- Die BRAU UNION überprüft in regelmäßigen Abständen die Feststellung der Vorlieferanten von Roh- und Hilfsstoffen.
- Alle Produkte sind mit Abfüllcodes gekennzeichnet, die eine vollständige Rückverfolgung gewährleisten.

Die BRAU UNION ÖSTERREICH AG garantiert für alle in ihren Betrieben erzeugten Produkte höchste Produktqualität. Bei der Herstellung der diversen Biersorten werden ausschließlich speziell ausgewählte Rohstoffe, die überwiegend aus Österreich kommen, verwendet. Die Marke Gösler wird sogar zu 100 Prozent aus besten, heimischen Rohstoffen erzeugt.

1

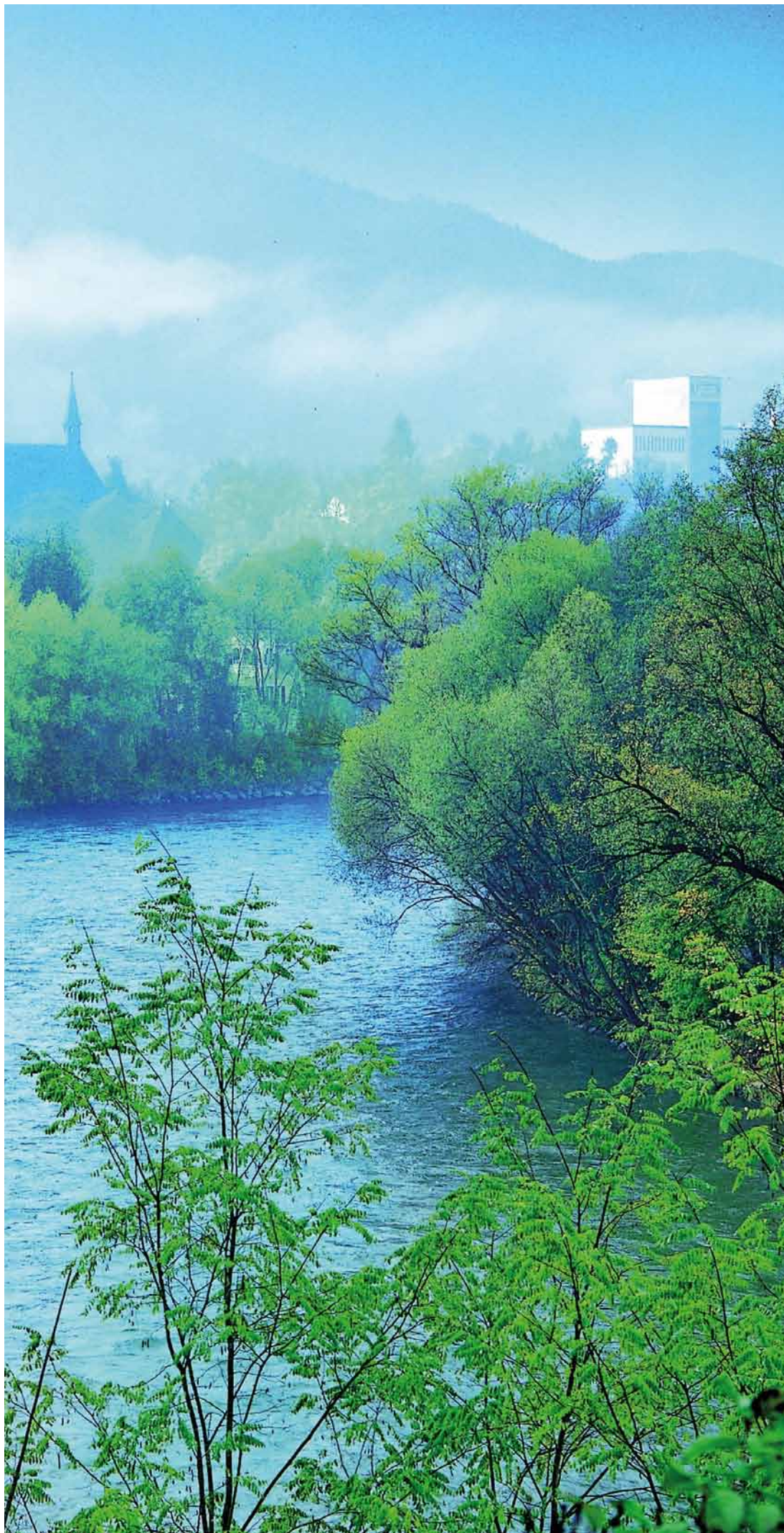
2

2.1

2.2

2.3

2.4



## GÖSSLER – 100 PROZENT ÖSTERREICH.

Die heimischen Bierkonsumenten legen Wert auf österreichische Inhaltsstoffe. 65 Prozent der Österreicher ist es wichtig, dass in österreichischem Bier heimische Inhaltsstoffe verwendet werden.

Die BRAU UNION ÖSTERREICH reagierte auf die Wünsche ihrer Kunden und hat und hat Österreichs bestes Bier jetzt noch besser gemacht. Seit diesem Frühjahr verwendet die Gösler Brauerei nämlich ausschließlich heimische Naturprodukte für die Biererzeugung: kristallklares, reines Brauwasser aus dem eigenen Quellschutzgebiet in der Obersteiermark, sorgfältig ausgesuchte zweizeilige Braugerstensorten aus dem nordöstlichen Österreich und Hopfen aus österreichischen Anbau-

gebieten, vorwiegend hochwertiger Aromahopfen aus dem südsteirischen Leutschach.

Dass ausgerechnet bei der Traditionsmarke Gösler rein österreichische Inhaltsstoffe verwendet werden, hat einen guten Grund: Gösler steht wie kein anderes Bier für Heimat, unberührte Natur und Brauzutaten von höchster Qualität.

„In einer globalisierten Nahrungsmittelindustrie werden für Österreichs Konsumenten Werte wie Heimat, Herkunft und heimische Rohstoffe immer wichtiger. Mit 100 Prozent österreichischen Rohstoffen tragen wir mit Gösler dieser Tatsache Rechnung – und geben dem Top-Image der Marke

einen zusätzlichen positiven Impuls“, begründet BRAU UNION-Braumeister Andreas Werner die Umstellung auf rein österreichische Inhaltsstoffe.

Die Marke Gösler ist mit einer spontanen Bekanntheit von 71 Prozent und einem nationalen Marktanteil von 13 Prozent ganz klar die Nummer 1 am heimischen Biermarkt. Außerdem ist die steirische Traditionsmarke mit einem Wachstum von 13 Prozent auch nach wie vor die stärkste Triebfeder am österreichischen Biermarkt. Das Geheimnis des großen Erfolges ist schnell erklärt: Gösler steht für höchste Qualität, besten Geschmack, größten Genuss und ab sofort auch für 100 Prozent österreichische Inhaltsstoffe. 🍀



# IMPRESSUM

# BRAUEN IST GANZ UNSER BIER.



**MEDIENINHABER & HERAUSGEBER**

BRAU UNION ÖSTERREICH AG  
A-4021 Linz, Poschacherstraße 35  
Postfach 281  
Tel.: +43 732 69 79 - 0  
E-Mail: office@brauunion.com  
www.brauunion.at

Die zur Produktion der vorliegenden Publikation ausgewählten Materialien wurden sorgfältig ausgesucht und entsprechen den aktuellen Anforderungen des Umweltschutzes.

**NOCH EIN ABSCHLIESSENDES WORT:**

Selbstverständlich möchten wir Damen wie Herren gleichermaßen ansprechen – auch wenn wir der Lesefreundlichkeit zuliebe auf geschlechtsneutrale Formulierungen verzichtet haben.

Stand: November 2011.  
Satz- und Druckfehler vorbehalten.

**IDEE & KONZEPT**  
GEHRER PLOTZENEDER DDWS CORPORATE ADVISORS GMBH  
A-1010 Wien, Kärntner Straße 7  
www.gp-ddws.com

**GRAFIK & DESIGN**  
PETERSFRIENDS: VIENNA WERBEAGENTUR PETER SCHWARZ  
A-1010 Wien, Zedlitzgasse 11  
www.petersfriends.net

www.ZIPFER.at  
www.HEINEKEN.at  
www.GOESSER.at  
www.EDELWEISSBIER.at  
www.SCHLOSSGOLD.at  
www.PUNTIGAMER.at  
www.KAISERBIER.at  
www.SCHWECHATER.at  
www.SCHLADMINGERBIER.at  
www.WIESELBURGER.at  
www.JAHRGANGSPILS.at

